



IT ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE E D'USO
CUCINE CON PIANO DI COTTURA GAS E
FORNO ELETTRICO

GB INTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
COOKERS WITH GAS HOB AND ELECTRICAL OVEN

- CGE 650 S
- CGE 650 SA
- CGE 660 SA
- CGM 660 SA
- CGM 660 SMC
- CGE 650 SAX
- CGM 660 SAX
- CGM 660 SMCX

INDICE

Apertura imballo dell'apparecchio	3
Raccomandazioni	3
Consigli di sicurezza	4

• INSTALLAZIONE

Locale di installazione	5
Collegamento all'alimentazione	5
Allacciamento	6
Cambio di gas	7
Sostituzione degli iniettori	7/8
Regolazione del minimo del bruciatore gas	8
Collegamento elettrico	9

• PRESENTAZIONE

Presentazione delle cucine	10
----------------------------------	----

• USO

IL PIANO COTTURA

I bruciatori a gas	11
--------------------------	----

IL FORNO

Dotazione del forno	12-13
I modi di cottura	14
Uso del forno	15/16
Consigli di cottura	17/18

MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Il piano cottura	19
Il forno	19/20

• SCHEDA TECNICA	21
-------------------------------	----

APERTURA IMBALLO DELL'APPARECCHIO

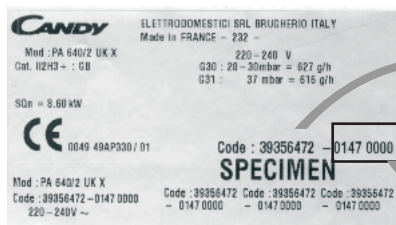
Una volta aperto l'imballo della cucina, troverete:

- un libretto d'istruzioni,
- un sacchettino contenente:
 - . nuovi iniettori per utilizzare la cucina con un tipo di gas differente da quello predisposto all'origine. I nuovi iniettori permettono di adattare la cucina al Gas Butano G 30 28-30 mbar o al Gas Propano G 31 37 mbar;
 - . una riduzione gas Naturale e una riduzione gas Butano o Propano con una guarnizione per allacciamento con tubo di gomma,
 - . piedini regolabili per un perfetto livellamento dell'apparecchio.

RACCOMANDAZIONI

• Leggere attentamente le istruzioni incluse in questo libretto. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione e d'impiego, per la manutenzione e la pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo dell'apparecchio. Conservare con cura questo documento per ogni consultazione ulteriore ed annotare qui sotto, prima dell'installazione della cucina, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

.Targa matricola (situata sulla traversa sotto il cassetto della cucina).



Codice prodotto :

Numero di serie :

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto delle istruzioni spiegate presente libretto.

RACCOMANDAZIONI

- . L'installazione della cucina ed il collegamento gas ed elettrico dovranno essere effettuati da un installatore qualificato.
- . La cucina che avete appena acquistato possiede delle caratteristiche tecniche ben definite e perciò non potrete apportare modifiche.
- . Tutte le parti accessibili sono calde durante il funzionamento della cucina, tenere lontano i bambini.
- . Dopo ogni utilizzo si raccomanda di pulire l'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi infatti potrebbero originare fumi ed odori sgradevoli ad ogni uso successivo dell'apparecchio.
- . Non utilizzare mai macchine a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.
- . Se la cucina presentasse un qualsiasi difetto, staccatela dall'alimentazione generale e chiamate direttamente un tecnico CANDY.
- . Non mettere alcun prodotto da conservare o infiammabile nel cassetto della cucina.
- . Non rivestire mai le pareti del forno con dell'alluminio. Si rischia di bruciare il foglio d'alluminio e di danneggiare le pareti del forno.
- . Non appoggiatevi e non lasciate che i bambini si siedano sulla porta del forno.
- . Si consiglia di non utilizzare il forno ad alta temperatura per non rischiare di provocare fumo e odori. È preferibile allungare il tempo di cottura e abbassare leggermente la temperatura.
- . Utilizzare gli appositi guanti da cucina, per introdurre od estrarre dal forno recipienti, cibi ed accessori.
- . I grassi di cottura o l'olio caldi provocano degli schizzi. Si consiglia di non allontanarsi dall'apparecchio, poiché queste sostanze possono infiammarsi.
- Per un buon utilizzo del coperchio in cristallo del piano di cottura, prendere le seguenti precauzioni:
 - . prima dell'uso del forno, il coperchio deve essere sempre aperto,
 - . È necessario eliminare tutti i residui causati da trascinamento dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.
 - . prima di chiudere il coperchio, attendere che tutte le parti dell'apparecchio si raffreddino.
 - . non lasciare appoggiati sul coperchio oggetti pesanti o metallici.

INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non è effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori.

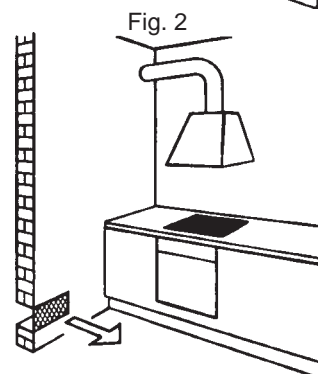
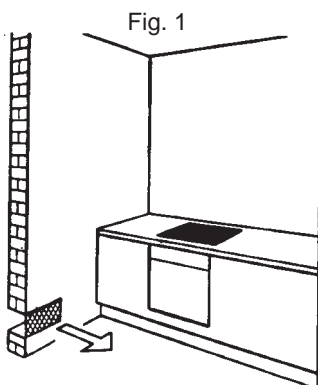
Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista che dovrà attenersi alle norme tecniche in vigore.

Se nonostante questa raccomandazione il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, CANDY non sarà ritenuta responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

• LOCALE DI INSTALLAZIONE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo libere le aperture per la ventilazione naturale o installando una cappa aspirante con condotto di scarico (fig.1-2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare un'aerazione supplementare come per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione di fig. 1 dovrà essere di 200 cm² minimo.

In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.



• COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE

La cucina è isolata termicamente (secondo norma EN) e può essere installata vicino a pareti che non superino in altezza il piano di lavoro se di tipo X (vedere riferimento al grado di protezione nella tabella caratteristiche tecniche). La cucina può essere accostata ad altri mobili purché questi siano realizzati in materiale resistente ad una temperatura di 100°C. Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Sostituzione degli iniettori". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

INSTALLAZIONE : ALLACCIAMENTO

1) ALLACCIAMENTO CON TUBO DI GOMMA

Usare esclusivamente tubi conformi alle Norme UNI-CIG 7140. Alle estremità dei tubi di gomma è necessario montare le apposite fasce stringitubo rispettando le Norme UNI-CIG 7141. I tubi non devono essere sottoposti a sforzi di trazione o torsione e non devono presentare curve eccessivamente strette o strozzature. Per il gas liquido eseguire il collegamento alla bombola usando un apposito tubo di gomma calzato sulla riduzione per GPL (contenuta nel sacchetto accessori) avvitata sul portagomma. Il tubo di gomma deve essere accessibile per tutta la sua lunghezza.

La sua lunghezza non deve essere maggiore di 2 metri ed inoltre deve essere equipaggiato di fascette di serraggio alle estremità. Il tubo deve essere disposto in modo da evitare il contatto con le fiamme, con i gas di combustione, con liquidi o cibi caldi ed al sicuro dalla trascinazione di prodotti caldi.

Attenzione: l'allacciamento con il tubo in gomma non è ammesso per gli apparecchi incorporati in modo fisso tra i mobili della cucina (installazione della cucina secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1).

2) ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO

L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo orientabile secondo le necessità.

3) ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO

Noi vi consigliamo questo tipo di allacciamento. La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 MT. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma UNI-CIG 9264.

Importante: ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato o schiacciato.

INSTALLAZIONE : CAMBIO DI GAS

		Gas	G20	G25	G 30	G 31	Raccordo 228-1
		Pressione	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
ITALIA	IT	II2H3+	☐	☐	X	X	☐

☐ Regolazione d'origine: Gas Naturale = G20-20 mbar/G25-25 mbar

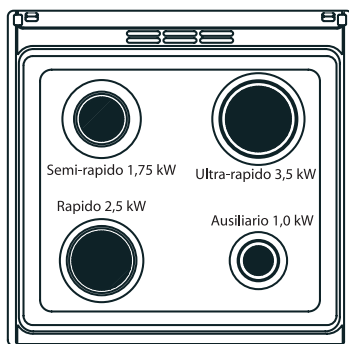
X Regolazione possibile secondo l'installazione, Gas Butano G30-29 mbar o Gas Propano G 31-37 mbar

CAMBIO DI GAS: gli apparecchi vengono regolati dalla casa produttrice per il funzionamento con il tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio.

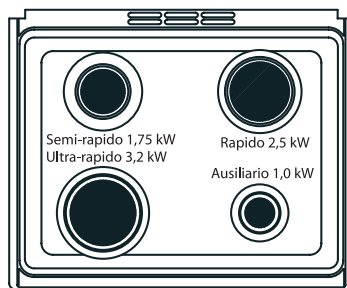
In caso di funzionamento con un altro tipo di gas, è necessario adattare l'apparecchio. Si devono pertanto sostituire gli iniettori dei bruciatori, e regolare il minimo agendo sulla vite del by-pass di tutti i bruciatori.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

Ogni iniettore è identificato da un numero di riconoscimento.



Piano di cottura 60 x 60 cm



Piano di cottura 50 x 60 cm

		BRUCIATORI										
		ausiliario		semi-rapido		rapido		ultra-rapido		ultra-rapido		
Gas	mbar	In.	kW	In.	kW	In.	kW	In.	kW	In.	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	139	3,20	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	139	3,00	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	92	3,20	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	92	3,20	94	3,50
In. = Numero iniettore - kW = potenza del bruciatore												
*	Regolazione d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar											

INSTALLAZIONE : CAMBIO DI GAS

Iniettore dei bruciatori del piano

Per accedere agli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- . sollevare il coperchio della cucina,
- . asportare la griglia, lo spartifiamma ed il corpo del bruciatore,
- . introdurre una chiave per tubazioni (7) dentro il corpo del bruciatore,
- . svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.

I numeri marcati sugli iniettori sono indicati nella tabella di pagina 7. Il rimontaggio si effettua ripetendo l'operazione all'inverso.

INIETTORE DEL BRUCIATORE
DEL PIANO



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL BRUCIATORE

Se la modifica del gas naturale è stata effettuata, la stabilità della fiamma in posizione di minimo deve essere verificata ed aggiustata mediante la regolazione della vite del by-pass di ciascun bruciatore del piano.

1. Il piano di cottura: per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole. Tirare pertanto il dischetto in avanti e poi estrarre l'insieme dischetto-manopola.

Agire come segue:

a) gas naturale (metano):

- . svitare la vite del by-pass di un giro,
- . riposizionare l'insieme dischetto-manopola, accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione "minimo".
- . estrarre di nuovo l'insieme dischetto-manopola, ed avvitare la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta e stabile quando si ruota la manopola dalla posizione "massimo" alla posizione "minimo".

b) butano-propano: la regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

Vite del by-pass
bruciatore del piano cottura



Non svitare mai
le altre viti !



COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.

CANDY, in qualità di casa costruttrice, declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Importante: la casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti sia da una errata regolazione dei bruciatori a gas, che dal mancato allacciamento della linea di terra. Quando la cucina è collegata alle rete elettrica, alcune parti sono sotto tensione.

Le cucine sono conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme e deve essere munita di spina tripolare con polo di terra che assicura la completa messa a terra.

L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente la cucina accertarsi che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra e che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa dell'apparecchio.

NOTA: non dimenticate che l'apparecchio potrebbe aver bisogno di manutenzione da parte dell'assistenza tecnica. Ponete quindi la presa di corrente in una posizione facilmente accessibile.

Questo apparecchio è venduto provvisto di cordone di alimentazione senza presa di corrente e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 220-240 V monofase.

- **Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere.**

Attenzione: nel caso si desideri realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

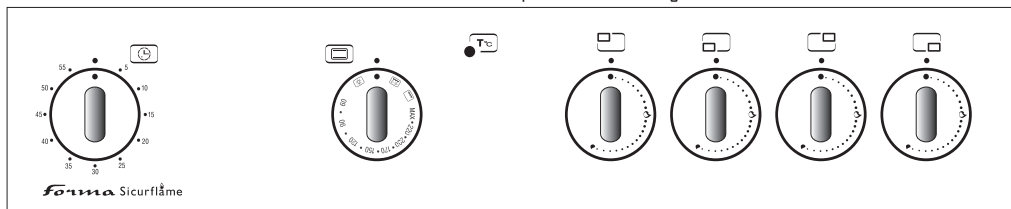
La sostituzione del cordone di alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina dalla presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

LE CUCINE CANDY CON FORNO ELETTRICO

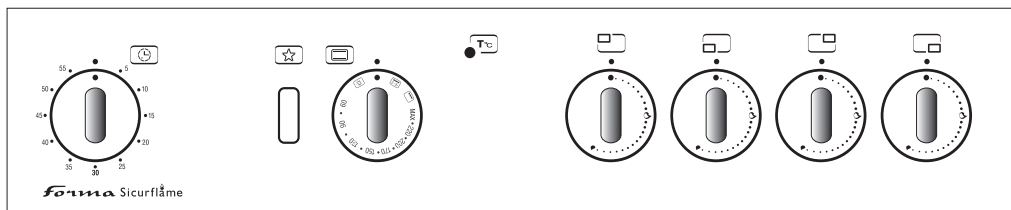
CGE 650 S

Cucina con piano di cottura a gas con sicurezza e forno elettrico statico



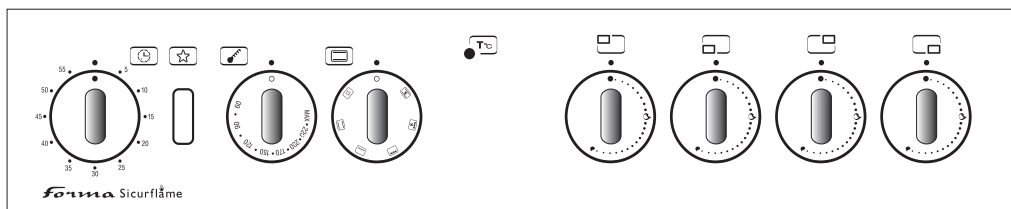
Cucina con piano di cottura a gas con sicurezza e forno elettrico statico -
Accensione elettronica dei bruciatori

CGE 650 SA - CGE 650 SAX - CGE 660 SA



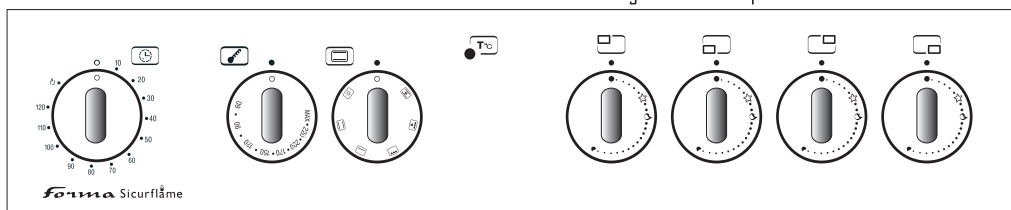
Cucina con piano di cottura a gas con sicurezza e forno elettrico multifunzione -
Accensione elettronica dei bruciatori

CGM 660 SA - CGM 660 SAX



Cucina con piano di cottura a gas con sicurezza e forno elettrico multifunzione -
Accensione elettronica dei bruciatori integrata alla manopola - Porta del forno raffreddata

CGM 660 SMC - CGM 660 SMCX




PIANO DI COTTURA A GAS



ACCENSIONE:

- . Aprire il rubinetto di alimentazione generale,
- . Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato.

Piano di cottura senza accensione elettronica:

- . Premere e girare la manopola verso sinistra sino al simbolo della grande fiamma  ed avvicinare una fiamma al bruciatore.

Piano di cottura con accensione elettronica a tasto:

- . Premere e girare la manopola verso sinistra sino al simbolo della grande fiamma  e premere il tasto  per l'accensione della fiamma.

Piano di cottura con accensione elettronica integrata alla manopola:

- . Premere e girare la manopola verso sinistra sino al simbolo della grande fiamma mantenendo premuta la manopola per ottenere l'accensione automatica.

Ogni bruciatore disporrà di un rubinetto con termocoppia di sicurezza. È un dispositivo che blocca automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- . Mantenere la manopola premuta a fondo per un tempo di circa 5-6 secondi. Trascorso tale tempo, che dà la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi, la fiamma resterà accesa.

Ogni bruciatore ha una regolazione progressiva che permette una maggiore flessibilità di regolazione tra il minimo e il massimo, ed una facilità d'adattare la fiamma del bruciatore in funzione del diametro delle pentole.

- . Regolare la fiamma sulla posizione scelta per la cottura tenendo conto del diametro della pentola.

Raccomandazione importante:

- . Quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.
- . Non chiudere il coperchio del piano quando i bruciatori sono ancora caldi.

I BRUCIATORI: Il piano di cottura è dotato di bruciatori di dimensioni e portata differenti. È necessario quindi trarre vantaggio dalle differenze di potenza che ne risultano.

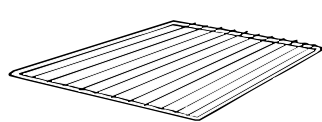
CONSIGLI PER L'USO CORRETTO DEL PIANO DI COTTURA

- Utilizzare i bruciatori più potenti per portare a ebollizione liquidi, per carne ai ferri e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.
- Utilizzare i bruciatori di potenza intermedia per i sughi e per cotture a fuoco lento.
- Utilizzare i bruciatori piccoli per le pentole più piccole.
- Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta non cuoce più in fretta e peggiora il gusto degli alimenti. Quando si è giunti all'ebollizione si consiglia pertanto di ridurre la fiamma al minimo.
- Evitare le pentole con fondo curvo o deformato.
- La fiamma non deve superare i bordi del recipiente. In tale condizione infatti si spreca gas inutilmente.

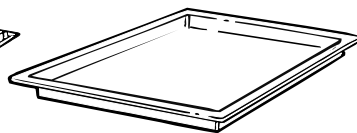
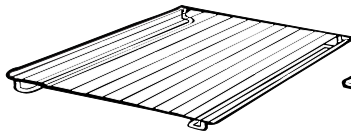
DOTAZIONE DEL FORNO

- **GLI ACCESSORI** (a seconda del modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.



GRIGLIE



LECCARDA

- **GRIGLIE:**

Servono da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.

La griglia con il supporto inferiore serve in particolare per le grigliate di carne, poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano. serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.

Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno. Non c'è nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.

- **LA LECCARDA:**

serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Può essere inserita nelle apposite guide della griglia o, ancora, posta sul fondo del forno.

Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrostiti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inutilmente.

Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

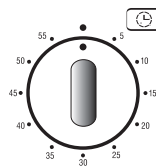
DOTAZIONE DEL FORNO

• IL CONTAMINUTI SONORO DA 0 A 60 MINUTI

Il contaminuti vi aiuterà a gestire il tempo durante la preparazione delle vostre pietanze. Il funzionamento è estremamente semplice: una suoneria vi avverte quando il tempo programmato è terminato. Può essere utilizzato non solo come promemoria per i tempi di cottura, ma anche per altre esigenze casalinghe.


• Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo prescelto.

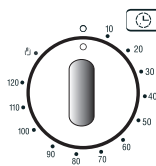
Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.



• IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA

Il funzionamento del forno è direttamente collegato al contaminuti. È dunque necessario selezionare:


- una programmazione di una durata, tra 1 e 120 minuti, oppure,
- la posizione manuale, rappresentata da una mano .



Impostazione di una durata (1 ... 120 minuti)


Il contaminuti prende in considerazione la cottura realizzata nel forno per una durata da 1 a 120 minuti con partenza immediata e arresto automatico delle funzioni del forno.

Per indicare un tempo di cottura sul contaminuti girare la manopola in senso orario fino a 120 minuti poi riposizionarla sul tempo scelto.

Posizione manuale  - Il forno può essere utilizzato manualmente, senza programmare la durata di cottura. A fine cottura, la manopola del contaminuti deve essere riposizionata sulla posizione arresto "0".

• LA LAMPADINA FORNO

Permette di controllare la cottura senza dover aprire la porta del forno.

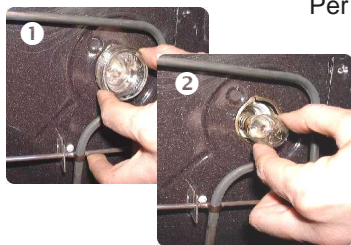
• Ruotare la manopola di comando sulla posizione . Quando il forno è in funzionamento la lampadina resta accesa per tutte le operazioni.

Sostituzione della lampadina : staccare la spina di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o di sostituzione della lampadina. Attendere il raffreddamento delle parti calde. La lampadina ed il bulbo protettivo sono realizzati con un materiale resistente alle alte temperature.

Per la sostituzione della lampadina, è sufficiente smontare il bulbo in vetro, togliere la lampadina, sostituirla con una lampadina identica e riavvitare il bulbo in vetro che serve come protezione.

Caratteristiche tecniche della lampadina del forno:

- 220-240V - attacco E 14 -
- 15 W - Temperatura 300°C



IL FORNO ELETTRICO

Il coperchio deve essere sempre aperto prima dell'uso del forno.


La cucina è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo portina. È buona norma quindi impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione.


Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collanti dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, nel caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di utilizzare il forno per cucinare.


• I DIVERSI MODI DI COTTURA (a seconda del modello)


FORNO ELETTRICO: forno statico (da 60 a MAX), grill e girarrosto (opzionale).


FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE: forno statico, forno ventilato, suola, grill, turbo-grill


 Forno statico: utilizzo simultaneo della resistenza di suola e di cielo. Questa funzione è ideale per tutte le cotture tradizionali, per scottare le carni rosse, per dorare il pane, per il pesce al cartoccio e la pasta sfoglia.

 Forno ventilato: utilizza contemporaneamente le resistenze superiore ed inferiore abbinata alla ventola interna che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questa funzione è consigliata per la cacciagione, la pasticceria, i pesci ed i legumi. Il calore viene distribuito uniformemente all'interno del forno permettendo la cottura di due alimenti su due differenti livelli.

 Suola: utilizza unicamente la resistenza inferiore del forno. Da utilizzare per le crostate, le quiches, le torte, i pasticcini, i timballi e tutte le cotture che richiedono un maggiore afflusso di calore dal basso.

 Grill: utilizza unicamente la resistenza superiore del forno. Ideale per la carne alla griglia, gli spiedini e le verdure gratinate. È necessario un preriscaldamento di circa cinque minuti per portare la resistenza all'incandescenza. L'utilizzo del grill richiede la porta chiusa.

 Turbo-grill: utilizza la resistenza superiore e la ventola per la circolazione dell'aria forzata all'interno del forno. È l'ideale per la cottura di grossi tranci di carne, arrostiti, pollame. Il preriscaldamento è necessario per le carni rosse e non serve per le carni bianche. Posizionare gli alimenti da cuocere direttamente sulla griglia nel centro del forno, ad un livello intermedio. Sotto la griglia porre la leccarda per raccogliere i grassi che colano durante la cottura. Assicurarsi che i cibi da cuocere non siano troppo vicini al grill. A metà cottura girare la vivanda. Il turbo-grill si utilizza a porta chiusa.

 Il girarrosto (opzionale): utilizza la resistenza superiore più il girarrosto che permette la rotazione degli alimenti da cuocere. È la cottura ideale per ritrovare tutti i sapori dello spiedo tradizionale. L'utilizzo del girarrosto richiede la porta chiusa.

IL FORNO ELETTRICO

• USO DEL FORNO ELETTRICO STATICO

. Ruotare la manopola del selettore delle funzioni sul tipo di cottura scelto.

FORNO STATICO

da 60°C a MAX


GRILL



GIRARROSTO*



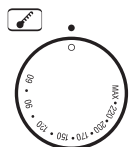
*opzionale

La spia di regolazione  indica il funzionamento del termostato. Essa si accende e si spegne regolarmente per tutta la durata della cottura.

• USO DEL FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE

. Selezione del tipo di cottura:

Ruotare la manopola del selettore delle funzioni sul tipo di cottura scelto.




. Selezione della temperatura:

Ruotare la manopola del termostato portandola sulla temperatura necessaria al tipo di cottura desiderato. Ogni cottura ha una temperatura ideale che deve essere rispettata, si vedano le indicazioni riportate di seguito.

	FORNO STATICO	tra 60°C e MAX
	SUOLA	tra 60°C e MAX
	GRILL	temperatura massima
	TURBO GRILL	tra 60°C e 220°C
	FORNO VENTILATO	tra 60 °C e 220°C

Sul modello CGM 660 SMC o CGM 660 SMCX

. Ruotare la manopola del programmatore fine cottura sulla posizione manuale o su un tempo per la cottura. Vedere pagina 13.

La spia di regolazione  indica il funzionamento del termostato. Essa si accende e si spegne regolarmente per tutta la durata della cottura.

I modelli CGM 660 SMC e CGM 660 SMCX sono provvisti di una turbina di raffreddamento per proteggere dal calore il quadro comandi. Funziona automaticamente all'inizio della cottura e si ferma automaticamente all'arresto del forno.

IL FORNO : "IL FORNO ELETTRICO"

• USO DEL GIRARROSTO

È fornito come opzione solamente per i modelli con forno statico. E' possibile richiedere al proprio rivenditore il kit girarrosto.

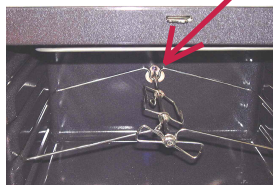
La cottura con il grill deve essere effettuata a porta chiusa.


Per la cottura con il girarrosto non si deve fare alcun preriscaldamento.


- . Togliere dal forno gli accessori,
- . Porre la leccarda sul fondo,
- . Infilare sullo spiedo la vivanda da cuocere centrandola tra le due forchette,
- . Appoggiare lo spiedo sul supporto, infilare il tutto sul secondo livello del forno partendo dal basso.

L'estremità dello spiedo si troverà a questo punto di fronte al foro quadrato dell'organo di trascinamento.

- . Inserire lo spiedo nel foro.



Per il funzionamento del girarrosto, ruotare la manopola del forno sino alla posizione .

La spia di regolazione  indica il funzionamento del termostato. Essa si accende e si spegne regolarmente per tutta la durata della cottura.

TEMPI DI COTTURA:

Manzo (1 kg)	20/30 minuti
Agnello, montone (1 kg)	30/40 minuti
Vitello, pollame (1 kg)	60/70 minuti
Maiale (1 kg)	65/75 minuti

IL FORNO : "IL FORNO STATICO"

Pietanze	Quantità	Posizione del termostato	Tempo di cottura	Ripiano d'introduzione della griglia dal basso
Pesce				
Spigola-Orata-Rana	1 kg	200/220	20 minuti	1
Carni - Verdure				
Manzo bourguignon	6 pers.	220	4 ore	1
Manzo alle carote	6 pers.	200/220	4 ore	1
Anatra	1,5 kg	200/220	1 ora e 30'	1
Cavoli brasati	6 pers.	200/220	1 ora	1
Torta porri	Ø 28 6 pers.	180/200	35 / 40 minuti	1
Cosciotto di agnello		200/220	15 min./500 gr.	1
Oca - Tacchino	7 kg	160/180	2 ore e 30' / 3 ore	1
Pasticcio in terrina		200/220	1 ora / kg	1
Pollo arrosto	1/1kg200	200/220	45 min - 1 ora	1
Crostata salata	Ø 27 6 pers.	200/220	40 / 50 minuti	1
Arrosto di manzo		230/240	15 min./500 gr	1
Pasticceria				
Panfrutto	1kg500	180/200	50 / 60 minuti	3
Clafoutis	Ø 27 6 pers.	200/220	40 / 45 minuti	2
Dolce con 4 ingredienti	1 kg 500	200/220	45 minuti / 1 ora	1
Torta guarnita	Ø27 6 pers.	200/220	40 / 45 minuti	1

IL FORNO : "IL FORNO VENTILATO"

Pietanza	Quantità	Posizione del termostato	Tempo di cottura	Ripiano d'introduzione della griglia dal basso
Pesce				
Filetto di salmone	6 pezzi	140 / 160	8 / 10 minuti	1
Filetto di sogliola	6 pezzi	140 / 160	circa 5 min	1
Carni - Verdure				
Cavoli farciti brasati	6 persone	200 / 220	da 1 ora e 30' a 2 ore	1
Piatti gratinati	6 persone	200 / 220	15 / 20 minuti	1
Coniglio arrosto	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minuti	1
Patate in camicia	6 pezzi	200 / 220	circa 1 ora	1
Arrosto carne bianca		200 / 220	40/50 min per Kg	1
Soufflé salato o zucch.	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	circa 1 ora	1
Pomodori ripieni	6 a 8 pièces	200 / 220	45 minuti	1
Pasticceria				
Biscotti al lievito	800 gr	200	40 / 45 minuti	1
Dolce savoiardo	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minuti	1
Meringhe	secondo dimensioni	60 / 80	60 / 90 minuti	1
Soufflé di limone	Ø22- 6 pers.	200	1 ora	1
Pasta per torte zucch.	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minuti	1
Pasta sfogliata	6 pezzi	200	15 / 20 minuti	1

MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Prima di effettuare la pulizia attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto e l'acciaio.

Usare semplicemente acqua saponata o prodotti a base di ammoniaca.

LE PARTI IN ACCIAIO INOX: pulire le superficie in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l'uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

• IL PIANO DI COTTURA

LE PARTI SMALTATE: non utilizzare mai prodotti abrasivi, spugne metalliche o oggetti affilati. Lo smalto ne risulterebbe irrimediabilmente rovinato. Pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.

I BRUCIATORI GAS: per la pulizia, utilizzare acqua e sapone. Evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei bruciatori. Per rimuovere lo sporco più difficile, utilizzare una piccola quantità di detersivo non abrasivo con una spugna e risciacquare.

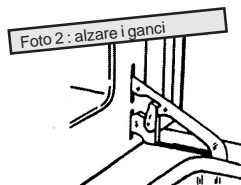
Gli spartifiamma dei bruciatori sono semplicemente appoggiati. Dovrete solamente toglierli e pulirli con una spugna umida e leggermente insaponata. Non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati, per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto. L'utilizzazione di prodotti abrasivi è assolutamente da evitare perché corrodono lo smalto e lo rendono opaco. Se i fori dovessero risultare ostruiti utilizzare una spazzola con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito.

IL COPERCHIO: pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. È necessario eliminare tutti i residui causati da trascinamento dalla superficie del coperchio prima di aprirlo.

• IL FORNO

LA PORTA DEL FORNO: la pulizia della porta può essere effettuata direttamente sull'apparecchio o dopo averla smontata. Per smontare la porta procedere come segue :

- . aprire completamente la porta,
- . la cerniera si presenta come nella foto 1,
- . alzare i gancetti delle cerniere (foto 2),
- . tirare la porta verso l'alto, richiudendola parzialmente fino a che non si sgancia.



Per rimontare la porta, prestare attenzione a riposizionare bene le cerniere: una tacca posta sotto queste ultime vi permetterà di posizionare correttamente le cerniere.

Il fissaggio definitivo si effettua riposizionando i gancetti delle cerniere nella loro posizione iniziale, come nella foto 1.

MANUTENZIONE DELLA CUCINA

LE PARTI IN VETRO: si consiglia di asciugare il vetro interno della porta forno con della carta assorbente ogni volta che viene utilizzato il forno. Se lo sporco è molto, successivamente usare una spugna inumidita con del detergente. Non usare mai prodotti abrasivi o oggetti taglienti.

LE GRIGLIE: pulire con una spugna imbevuta d'acqua saponata. Risciacquare ed asciugare. Non usare prodotti abrasivi.

LA LECCARDA: dopo aver grigliato, estrarre la leccarda dal forno. Abbiate cura di svuotarla in un recipiente a parte, lavare e risciacquare con dell'acqua calda e una spugna imbevuta di detersivo. Lasciarla a riposo con uno strato d'acqua e detergente per ammorbidire le incrostazioni. Può anche essere lavata in lavastoviglie o con prodotti reperibili in commercio. Non lasciare mai la leccarda sporca all'interno del forno.

IL CASSETTO: non mettere alcun prodotto da conservare o infiammabile nel cassetto. Esso deve essere utilizzato solo per stipare pentole, gli accessori del forno ed altri oggetti resistenti al calore. Per la pulizia è sufficiente un colpo di spugna.

IL FORNO:

. Non usare mai per pulire il forno prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti che potrebbero danneggiare lo smalto.

. Usare semplicemente acqua saponata o prodotti a base di ammoniaca.

. Non bisogna mai rivestire le pareti e soprattutto il fondo del forno con la carta di alluminio. L'azione del calore concentrato potrebbe danneggiare lo smalto.

In caso di grandi macchie di sporco, utilizzare i prodotti in commercio per la manutenzione dei forni.

SCHEMA TECNICA

Tutte le caratteristiche sono fornite a titolo indicativo. Dati i continui miglioramenti qualitativi dei suoi prodotti, CANDY potrà apportare delle modifiche ai suoi apparecchi legate all'evoluzione tecnica nel rispetto delle norme vigenti.

Dichiarazione di conformità. Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n°108 del 25.01.92.



Apparecchio conforme alla direttiva 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e successive modifiche.

Costruttore		CANDY	CANDY	CANDY	CANDY	CANDY
Modello		CGE 650 S	CGE 650 SA - SAX	CGE 660 SA	CGM 660 SA - SAX	CGM 660 SMC-SMCX
Dimensioni dell'apparecchio (cm) Larghezza x Profondità x Altezza		59,5 x 51 X 85,5		59,5 x 58,5 X 85,5		
Altezza coperchio aperto (cm)		135 - 136		135 - 136		
PIANO DI COTTURA * potenza kW en G20 - G30 - G31		4 gas*	4 gas*	4 gas*	4 gas*	4 gas*
Anteriore destro		Ausiliario 1 kW	Ausiliario 1 kW	Ausiliario 1 kW	Ausiliario 1 kW	Ausiliario 1 kW
Posteriore destro		Rapido 2,5 kW	Rapido 2,5 kW	Ultra-rapido 3,5 kW	Ultra-rapido 3,5 kW	Ultra-rapido 3,5 kW
Anteriore sinistro		Ultra-rapido 3,2 kW	Ultra-rapido 3,2 kW	Rapido 2,50 kW	Rapido 2,50 kW	Rapido 2,50 kW
Posteriore sinistro		Semi-rapido 1,75 kW	Semi-rapido 1,75 kW	Semi-rapido 1,75 kW	Semi-rapido 1,75 kW	Semi-rapido 1,75 kW
IL FORNO						
Norma EN 50304	Classe di efficienza energetica A (bassi consumi) a G (alti consumi)	C	C	C	B	B
	Funzioni di riscaldamento	Convezione naturale	Convezione naturale	Convezione naturale	Convezione naturale	Convezione naturale
	Consumo di energia a convezione naturale	1,05 kWh	1,05 kWh	1,05 kWh	0,98 kWh	0,98 kWh
	Consumo di energia a convezione forzata	NA	NA	NA	1,19 kWh	1,19 kWh
	Volume utile della cavità	50 litri	50 litri	50 litri	49 litri	49 litri
	Tipo apparecchio (dimensioni forno)	Volume medio	Volume medio	Volume medio	Volume medio	Volume medio
	Tempo necessario per cottura carico normale	50 min	50 min	50 min	49 min	48 min
	Superficie del piano di cottura più grande	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²
Collegamento elettrico		Monofase 220/240V~ + Terra - 16 Ampères				
Potenza maxi del forno		2420 W	2420 W	2420 W	2440 W	2460 W

CONTENTS

Unpacking the appliance	23
Recommendations	23
Safety instructions	24

•INSTALLATION

Safety instructions for installation	25
<u>If modification of the factory gas setting,</u>	
Fitting the correct jets	26-27
Gas connection	27-28
<u>If modification of the gas setting,</u>	
adjusting of the lower flame on the gas burners	28
Electrical connection	29

•PRESENTATION

Presentation of the control panel	30
---	----

•USE

THE HOB

The gas burners	31
-----------------------	----

THE OVEN

Oven equipment	32-33
Cooking methods	34
Use of the oven	35/36
Cooking tips	37/38

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKER

The hob	39
The oven	39/40

•TECHNICAL DATA	41
-----------------------	----

UNPACKING THE APPLIANCE

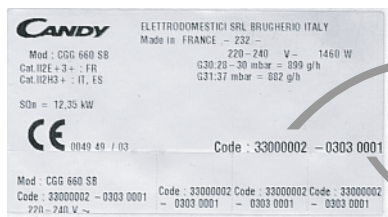
Inside the appliance, you will find :

- . an instruction booklet,
- . a bag containing :
 - if you have to change the type of gas : new jets for the gas modifications, Butane Gas G 30 28-30 mbar or Propane Gas G 31 37 mbar,
 - for connection by soft rubber tube, an end piece for Natural Gas and an end piece for Butane or Propane gas with a seal,
 - adjustable feet for perfect levelling of the cooker on the floor.

RECOMMENDATIONS

• Read the instructions carefully to make the most of your appliance. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the cooker, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

- . Identification plate (located on the cross bar under the drawer of the cooker).



Product code :

Serial no :

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

SAFETY INSTRUCTIONS

. You should entrust the gas installation of your appliance and its electrical connection to an approved installer or technician with similar qualifications.

. For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.

- All the accessible parts are hot when the cooker is in operation. Keep young children away from the cooker when in use.

. After each use we recommend that some cleaning of the cooker is undertaken. This prevents the accumulation of dirt and grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.

. Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

. If your cooker shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect from the power supply and immediately contact an approved CANDY service agent.

. Do not store flammable products in the cooker as they can catch fire if the cooker is inadvertently switched on.

. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.

. Do not lean on the oven doors or allow children to do so.

. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

. Use oven gloves when placing or removing a dish from the oven.

. When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.

- The hob lid :

- . while the cooker is in use, keep the lid in the upright position,
- . before opening the lid, remove any items from it, to avoid any spillage,
- . before closing the lid, let all the hot parts of the cooker cool down,
- . do not store heavy or metallic objects on the lid.

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.

It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, CANDY declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

• Before installing the appliance :

- Check the compatibility between the cooker and the gas installation.

The cooker is factory set for use with the gas type as stated on the packaging and repeated on the rating plate affixed to the cooker.

Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : main gas

- If necessary, change the gas.

To adapt the cooker fit suitable jets that provide the nominal flow rate and setting the minimum flow of the hob gas burners on pages 26 to 28.

• For installation the technician must :

The cooker is Class 1 or Class2 - Sub class 1 ; furniture adjacent to the unit must not be higher than the top of the cooker.

- The cooker has adjustable feet for perfect levelling on the floor.

- Do not remove the cooker spacers at the back.

- Make the gas connection to the installation according to the gas supply, page 27-28, by connecting the gas supply pipe without forgetting to fit the seal.

- Connect the cooker electrically in compliance with the information given on page 29.

- If the gas type has been changed, adjust the minimum flow of each gas burner on page 28.

Any modification made to the gas setting should be noted on the rating plate affixed to the cooker.

INSTALLATION : CHANGING THE GAS

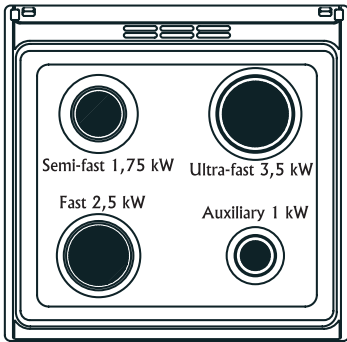
		Gas	G20	G25	G 30	G 31	Gas connector 228-1
		Pression	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
ITALY	IT	II2H3+	⌘	⌘	X	X	⌘

- ⌘ Original setting : Natural gas = G20-20 mbar/G25-25 mbar
- X Gas setting possible according to installation Butane gas G30-29 mbar or Propane gas G 31-37 mbar

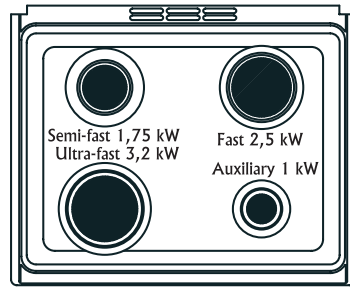
CHANGING THE GAS TYPE : the calorific capacity and pressure of the gas vary according to the type of gas.

When changing the gas, you should successively : change the jets (hob and oven), correct the flame apparence of the oven burner by adjusting the air ring and set the minimum flow of all the gas burner tap (hob and oven).

CHANGING THE JETS - Each jet is identified with a mark.



HOB 60 X 60 cm



HOB 50 X 60 cm

		BURNERS										
		auxiliary		semi-fast		fast		ultra-fast		ultra-fast		
Gas	mbar	jet	kW	jet	kW	jet	kW	jet	kW	jet	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	139	3,20	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	139	3,00	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	92	3,20	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	92	3,20	94	3,50
kW = power of the burner												
* original setting : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar												

INSTALLATION : CHANGING THE GAS

Hob burner jets

To gain access to the jets :

- . lift the hob lid,
 - . remove the top grills, caps and heads of all burners,
 - . use a tube spanner (7) inside the burner,
 - . according to the information given in the table, install jets suitable for the burner type and gas type supplied.
- For reinstallation, fit the heads, burner and top grills.

HOB BURNER JET



INSTALLATION : GAS CONNECTION

This must be done in compliance with the regulations in force in the installation country. In all cases, on the gas feed pipe provide a stop cock, a regulator or regulator release device for propane gas. Only use valves, regulators ends and flexible tubes, regulators with the official mark of the installation country.

Gas connection according to installation :

Natural	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (3)
Butane	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2)
Propane	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1) - Soft rubber tube (2-3)

1 - provided that flexible hose can be inspected for its entire length.

2 - provided the soft rubber tube can be inspected for its entire length, its length does not exceed 1.5 metres and it is fitted with suitable clamps at the ends.

1, 2 - soft tubes and flexible hoses with mechanical fittings must be arranged to be away from any flames, and not deteriorated by the combustion gases, hot cooker parts or by any spills of hot food.

THREE CONNECTION OPTIONS :

• RIGID PIPE CONNECTION

Connect directly to the manifold fittings.

• CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE WITH MECHANICAL FITTINGS

We recommend this type of connection.

Screw the hose nuts directly onto the manifold fitting on the one hand and onto the stop cock of the piping on the other hand.

• CONNECTION BY SOFT RUBBER

We do not recommend this type of connection.

To be reserved solely for old installations not enabling any other option

Screw the compliant end piece (2)

Fit the soft tube to the end piece on the one hand and to the regulator or to the valve outlet on the other hand.



(2) In all cases, make sure the seal is fitted. Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, testing by flame is strictly prohibited.

INSTALLATION : SETTING THE IDDLLE FLAME

REGULATION OF THE MINIMUM FLOW

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the by-pass screw.

1. the hob : to access the top burner by-pass screw, remove the control panel knobs. At first, pull the disc to the front and remove the combined control knob.

a) Natural gas :

- . unscrew the bypass screw one turn,
- . replace the combined control-knob, light the burner and set to low flame,
- . remove the combined control-knob again, screw the by-pass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position.
- . Replace the combined control-knob.

b) butane- propane gas : the setting is done by screwing right in (without forcing) the by-pass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.

by-pass screw
hob burner



Never loosen the others screws !

ELECTRICAL CONNECTION

The mains electricity supply connected to the appliance should comply with the norms in force in the country of installation.

CANDY does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Caution :

- before connecting, the technician must check the power supply voltage shown on the meter, the circuit breaker setting, the fuse rating and the earth continuity of the installation.
- Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multi-pole circuit-breaker setting having a distance between contacts of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The green/yellow protection wire must be linked to the earth terminals, of the appliance on one side, and the installation on the other side.
- All work in relation to the power supply must be carried by the after sales service or someone with similar qualifications.

The appliance is supplied with a cord which is only suitable for connection to a power supply of 220-240 V between 2 phases or on phase and neutral.

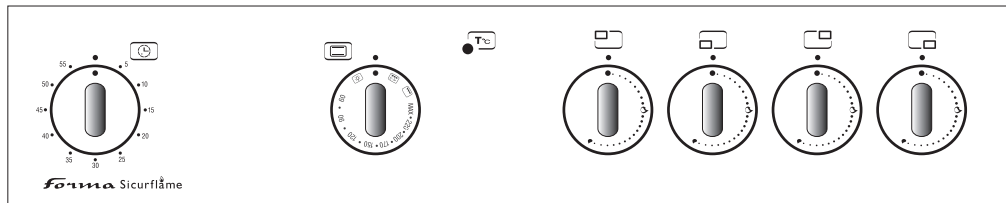
- **Connect the appliance with a plug 10/16 Ampere.**

• we decline any responsibility for any incident or its possible consequences that may arise when an appliance is not connected to the earth, or connected to an earth whose continuity is defective.

PRESENTATION OF THE CONTROL PANEL

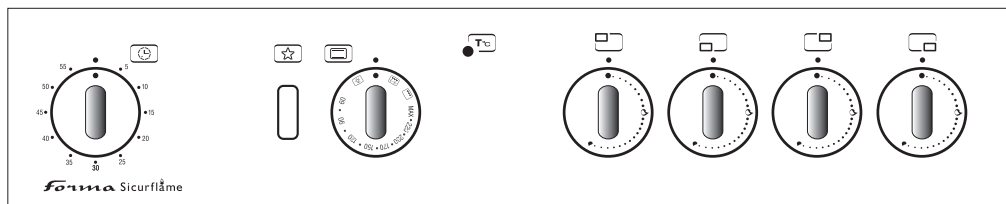
Cooker with gas hob and fitted with safety device -
Electrical conventional oven

CGE 650 S



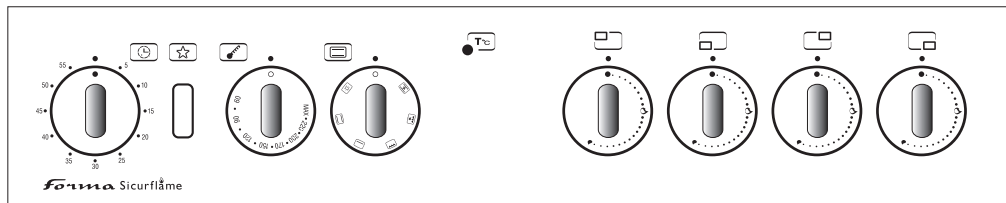
Cooker with gas hob and fitted with safety device -
Electrical ignition for gas burners - Electrical conventional oven

CGE 650 SA - CGE 650 SAX - CGE 660 SA



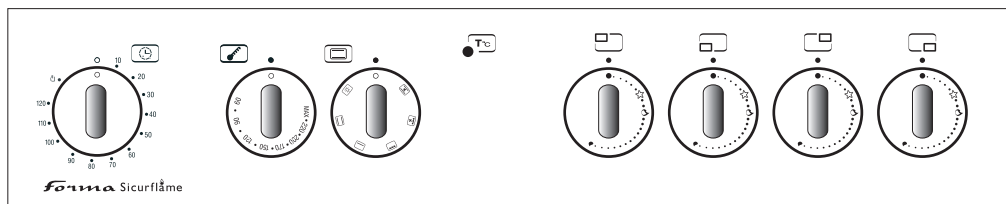
Cooker with gas hob and fitted with safety device -
Electrical ignition for gas burners - Multifunction oven

CGM 660 SA - CGM 660 SAX



Cooker with gas hob and fitted with safety device -
Electrical ignition integrated on the gas burners - Multifunction oven

CGM 660 SMC - CGM 660 SMCX




THE HOB : "THE GAS BURNERS"



IGNITION :

- . Open the gas tap,
- . A symbol near each knob lets you see which burner is in use.


Hob without electronical ignition for burners :

- . Press and turn the control knob to left until  "high flame" position and ignite the burner presenting a naked flame.

Hob with electronical ignition button for burners :

- . Press and turn the control knob to left until  "high flame" position and press the electrical ignition button  to produce sparks which in turn ignite the burner.

Hob with electronical ignition integrated on burners :

- . Press and turn the control knob to left until  "high flame" position. Holding the knob in creates the ignition spark.
- . Each burner is fitted with a thermocouple safety device allowing the automatic cut-off of the gas in case the flame dies out accidentally.
 - . Keep the pressure on the control knob 5-6 seconds to permit the releasing of the safety device.

Each burner is controlled by a tap with progressive settings allowing a wider choice of settings from the maximum position to the lowest and most precise one, easier flame regulation according to the pan diameter.

- . Set the flame according to your cooking requirements.

Recommendations :

- . When the burners are not in service, the general gas tap supply tap should always be turned off.
- . To protect the lid from damage and in the interests of safety, the burners must be turned off and the burner area must be cool before closing the lid down.

THE BURNERS : The hob has various burners with different sizes or gas flows. It is therefore best to take advantage of these differences.

- Use the most powerful burner to boil liquids, to cook grilled steaks and generally any foods that must be cooked quickly.
- Use the intermediate burner for stews and sauces.
- Use the small burner for small pans.

SOME TIPS

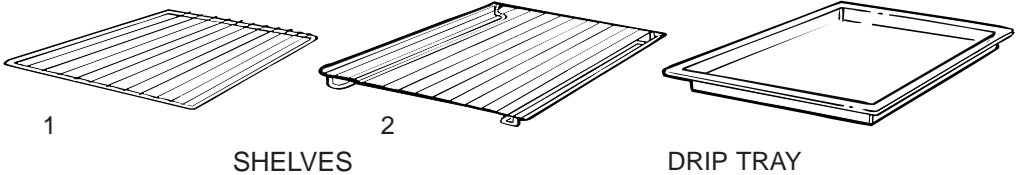
- . Avoid boiling food too quickly. A "high boil" doesn't cook food any quicker, and as the food is violently agitated this can cause it to lose its taste.
- . Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- . Flame should not lick out from the pan base, this just means you are wasting gas. Only the base of the pan should be heated. Do not allow flames to project beyond this point. This means gas is being wasted.

OVEN EQUIPMENT

- **ACCESSORIES (according to model)**

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.

Wash them with a sponge. Rinse and dry off.



- **THE SHELF :**

1 : It is for holding dishes, plates and meat joints when cooking with the grill.

2 : It is for holding meat joints when cooking with the grill. It is fitted with rails into which can be slid the drip tray.

Thanks to its special shape, the shelf always remains horizontal, even when pulled to its fullest extent towards the front of the oven, thus avoiding the risk of dishes sliding off or tipping over.

- **THE DRIP TRAY :** collects meat and grilling juices during roasting or grilling. It can be put on the shelf, or slid under it. Unless used with the grill, the drip tray must not be stored in the oven while in use.

Never use the drip tray as a roasting tray. This would cause smoke to be produced, fat to be splashed and the oven would become rapidly stained.

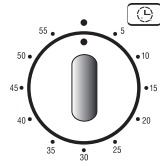
When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

OVEN EQUIPMENT

- **THE TIMER / ALARM** from 0 to 60 minutes

It has no effect on the working of the oven or the hob. Its job is simply to warn you when your chosen cooking time is up.


- To set a time on the timer/alarm, turn the knob clockwise up to the 55 minutes mark, then turn it back to the required time.

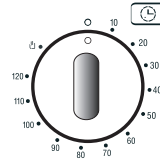


- **THE CIRCUIT-BREAKER TIMER**

It controls the cooking taking place in the oven, for between 1 and 120 minutes.

When having selected the method and temperature cooking, set the timer by selecting :


- . a programming duration from 1 to 120 minutes, or
- . the hand position .




Programming a duration (from 1 to 120 minutes)

The circuit-breaker takes in charge the functioning of the oven for the duration requested. When the time is up, the timer automatically cuts off the power supply to the oven.

To set a time on the timer, turn the knob clockwise up to the 120 minutes mark and then turn it back to the required time.

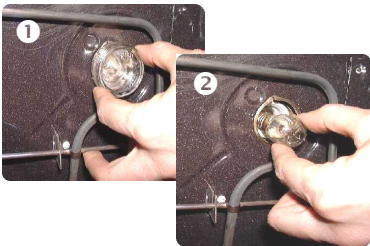
In Hand Position  - the oven must be stopped manually by returning the function selector and thermostat knobs to the stop position.

- **OVEN LIGHTING** allows you to watch the food cooking without opening the door.
- Turn the function selector knob to position  to turn only the light on.

Replacing the bulb : disconnect the power supply from the oven before attempting to replace the lamp. Wait for the oven to cool down before doing any operation.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.

To change a defective bulb, just unscrew the glass cover, unscrew the bulb, replace it with the same type : see characteristics above, after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.



Bulb characteristics :

- 220-240V - E 14 base -
- 15 W - Temperature 300°C

THE OVEN

Always keep small children away from the oven while it is in use.


Before cooking for the first time switch the oven on and allow it to heat up while empty. At this point you may notice a slightly odour, this is perfectly normal and occurs as the protective covering which surrounds the insulating panels is gently removed. This covering is designed for transit purposes only and its removal will not affect the performance of your oven.


Prior to use simply wipe the oven interior with a damp cloth, it is then ready for cooking.


• COOKING METHODS (according to models)


ELECTRICAL OVEN : conventional oven (from 60 to MAX), grill and rotisserie (in option).


MULTIFUNCTION OVEN : conventional cooking, fan cooking, lower element, grill, fan assisted grill.


 Conventional cooking : top and bottom heating elements are used together. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For sealing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil-wrapped food (papillotes), flaky pastry. Mid shelf position recommended.

 Fan cooking : both top and bottom heating elements are used and the fan circulates the air inside the oven. Recommended for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates the food better and both the cooking and preheating times are reduced. Different foods can be cooked at the same time in one or more positions. This function provides even heat distribution and does not mix the smells. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.

 Lower element : using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. This allows you to cook dry tart pastry without over cooking the fruit filling. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.

 Grill : using the top level element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and au gratin dishes. Five minutes preheating is required to get the element hot. Use the grill when the door is closed.

 Fan assisted grilling : the top heating element is used in conjunction with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thicker food stuffs, whole pieces of meat such as roast pork, poultry, etc. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.

 Rotisserie (in option) : the top heating element is used in conjunction with the rotisserie providing the real flavour of a traditional roast.

THE OVEN : "USE"

• USE THE OVEN WITH THE CONVENTIONAL COOKER


. Turn the selector control knob to the required position :

CONVENTIONAL COOKING
from 60°C to MAX

GRILL


ROTISSERIE*

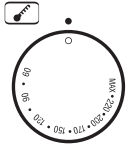
*optional

The regulator indicator light  indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time. It switches off when the control knob is in the off position. It switches off when the control knob is in the off position.

• USE THE OVEN WITH THE MULTIFUNCTION COOKER






. Choose cooking method :

Turn the selector control knob to the type of cooking method you require.





. Choose the temperature :

Turn the thermostat control knob to the required temperature. Each cooking mode has an appropriate temperature. See the following :

	Conventional cooking	from 60°C to MAX
	Lower element	from 60°C to MAX
	Grill	temperature to Max
	Fan assisted grill	from 60°C to 220°C
	Fan cooking	from 60 °C to 220°C

On CGM 660 SMC model o CGM 660 SMCX model

. Turn the control knob of the circuit-breaker timer to the hand position  or on a programming duration. See page

The regulator indicator light  indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time. It switches off when the control knob is in the off position. It switches off when the control knob is in the off position.


The models CGM 660 SMC and CGM 660 SMCX are fitted with a cooling fan to protect from the heat the control panel. It starts automatically at the beginning of the cooking and stops automatically as soon as the oven is stopped.

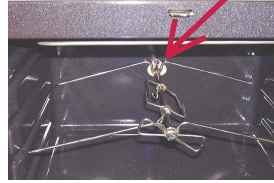
THE OVEN : "USE"


• **THE ROTISSERIE** (fitted in option only on the model with conventional oven).

Preheating is not necessary when cooking with the rotisserie.

- . Remove all accessories from the oven,
- . Place the deep dish on the oven bottom,
- . Skewer the food to be cooked and centre it between the two forks,
- . Fit the skewer into the bracket and slide the bracket and skewer on to the second level. The end of the skewer will then be facing the slot in the drive mechanism.
- . Fit the skewer into the drive mechanism.

- Turn the oven control knob to the Rotisserie position  .



The regulator indicator light  indicates that the thermostat is working. It goes on and off regularly during the cooking time. It switches off when the control knob is in the off position. It switches off when the control knob is in the off position.

COOKING TIMES :

Beef (1 kg)	20/30 minutes
Lamb, mutton (1 kg)	30/40 minutes
Veal, poultry (1 kg)	60/70 minutes
Pork (1 kg)	65/75 minutes

THE OVEN - CONVENTIONAL COOKING

Recipe	Quantity	Cooking temperature °C	Cooking time	Shelf position from bottom
Whole fish, roasted or braised				
Bass-Bream-Monkfish	1 kg	200/220	20 minutes	1
Meat - Vegetables				
Boeuf Bourguignon	For 6 pers.	220	about 4 hours	1
Beef with carrots	For 6 pers.	200/220	about 4 hours	1
Duck	1,5 kg	200/220	1 fi hours	1
Braised cabbage	For 6 pers.	200/220	about 1 hour	1
Leek pie	cake tin Ø28 For 6 pers.	180/200	35 / 40 minutes	1
Leg of lamb		200/220	15 min. per pound	1
Goose - Turkey	7 kg	160/180	2 fi hours / 3 hours	1
"Pâté en croute"		200/220	1 hour per kilo	1
Roasted chicken	1/1kg200	200/220	45 min - 1 hour	1
Quiche Lorraine	cake tin Ø27 For 6 pers.	200/220	40 / 50 minutes	1
Roast beef		230/240	15 min. per pound	1
Baking				
Cake	1kg500	180/200	50 / 60 minutes	3
Fruit tart in batter	cake tin Ø27 For 6 pers.	200/220	40 / 45 minutes	2
Maderia cake	1 kg 500	200/220	45 minutes / 1 hour	1
Filled flans	cake tin Ø27 For 6 pers.	200/220	40 / 45 minutes	1

THE OVEN - FAN COOKING

Recipe	Quantity	Cooking temperature °C	Cooking time	Shelf position from bottom
Fish				
Salmon steak	6 pieces	140 / 160	8 / 10 minutes	1
Filet of sole	6 pieces	140 / 160	about 10 min	1
Meat - Vegetables				
Braised stuffed cabbage	For 6 pers.	200 / 220	1 h 30' to 2 hours	1
Gratin	For 6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Roast rabbit	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Jacket potatoes	For 6 pers.	200 / 220	about 1 hour	1
White meat roast		200 / 220	40/50 min / Kg	1
Sweet or savoury soufflé	cake tin Ø22 for 6 pers.	180 / 200	45 / 50 minutes	1
Stuffed tomatoes	6 to 8 pieces	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Baking				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Sponge cake	cake tin Ø27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringue	according to size	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Lemon soufflé	cake tin Ø22 for 6	200	1 hour	1
Sweet flan base	cake tin Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Flaky, puff pastry	6 pieces	200	15 / 20 minutes	1

CLEANING THE COOKER

Before carrying out any cleaning, you must disconnect the appliance from the electrical supply and wait for all the hot parts to cool.

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the cooker.

• THE HOB

THE ENAMELLED PARTS : simply clean the enamelled surface using non-abrasive products. The enamel may be irreparably damaged if scouring pads or sharp objects are used. If you clean the enamel when it is hot, you may tarnish it.

GAS BURNERS : use soapy water for cleaning. Be careful not to let any water into the burners. To remove stubborn stains use a spot of non-abrasive cream and a sponge, then rinse with clean water and dry.

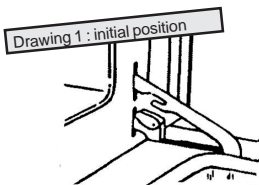
The burners are simply placed on the burners. Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse the burners caps or burner support in cold water immediately after use, to avoid cracking the enamel from the thermal shock. If the holes are clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth.

THE LID : clean it simply with water and soap when the cooker cools down. Before lifting the lid, check that anything left from an overflow has been taken off.

• THE OVEN

THE OVEN DOOR : cleaning the oven can be done with the door on or off the oven. To remove the door, carry out the following :

- . open the door fully,
- . the hook is as the drawing 1
- . release the hook (see drawing 2),
- . pull the door upwards, closing it partially, until it is free.



To refit it, fix the hook in the original position (see drawing 1).

CLEANING THE COOKER

THE OVEN DOOR : it is recommended to wipe the oven door glass with absorbent paper after each cooking cycle. If there is heavy staining, the glass can be cleaned with a sponge and cleaning agent.

THE SHELF : clean the shelf with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the shelf with clean water, rinse and dry.

THE DRIP TRAY : After grilling, remove the drip tray from the oven. Carefully pour out the grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a soaked sponge or plastic scouring pad. If food has burned on, soak the pan in detergent and water. The pan may also be cleaned with a commercial oven cleaner or cleaned in the dishwasher. Do not store a soiled drip tray anywhere in the oven.

THE DRAWER : never place cleansers or inflammable products in the drawer. Use only the drawer to store pans.

• THE OVEN

- . Never use abrasive cleaners, scouring pads, harsh brushes or sharp object to clean your oven. They could permanently damage the oven's enamel finish.
- . Use only soapy water or ammonia-based products.
- . Never cover the oven walls with aluminium foil, the concentrated action of the heat would damage the enamel.

TECHNICAL DATA

In order to improve the quality of the products, CANDY may carry out modifications linked to technical improvements.



Appliance meeting with the standard 89/336/CEE, 73/23/CEE and 90/396/CEE.

Manufacturer	CANDY	CANDY	CANDY	CANDY	CANDY	
Model	CGE 650 S	CGE 650 SA - SAX	CGE 660 SA	CGM 660 SA - SAX	CGM 660 SMC-SMCX	
Dimensions of the appliance (cm) Width - Depth - Height	59,5 x 51 X 85,5		59,5 x 58,5 X 85,5			
Height with lid opened (cm)	135 - 136		135 - 136			
HOB <i>* power kW in G20 - G30 - G31</i>	4 gas*	4 gas*	4 gas*	4 gas*	4 gas*	
Front right	Auxiliary 1 kW	Auxiliary 1 kW	Auxiliary 1 kW	Auxiliary 1 kW	Auxiliary 1 kW	
Rear right	Fast 2,5 kW	Fast 2,5 kW	Ultra-fast 3,5 kW	Ultra-fast 3,5 kW	Ultra-fast 3,5 kW	
Front left	Ultra-fast 3,2 kW	Ultra-fast 3,2 kW	Fast 2,50 kW	Fast 2,50 kW	Fast 2,50 kW	
Rear left	Semi-fast 1,75 kW	Semi-fast 1,75 kW	Semi-fast 1,75 kW	Semi-fast 1,75 kW	Semi-fast 1,75 kW	
OVEN						
Norm EN 50304	Energy efficiency class A (more efficient) to G (less efficient)	C	C	C	B	B
	Heating function	Conventional heating	Conventional heating	Conventional heating	Conventional heating	Conventional heating
	Energy consumption conventional heating	1,05 kWh	1,05 kWh	1,05 kWh	0,98 kWh	0,98 kWh
	Energy consumption Forced air convection	NA	NA	NA	1,19 kWh	1,19 kWh
	Usable volume	50 liters	50 liters	50 liters	49 liters	49 liters
	Type model (dimensions of the oven)	Volume medium	Volume medium	Volume medium	Volume medium	Volume medium
	Time to cook standard load	50 min	50 min	50 min	49 min	48 min
	Aera of the largest baking sheet	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²
Electrical connection	Monofase 220/240V~ + Earth - 16 Ampere					
Power maxi of the oven	2420 W	2420 W	2420 W	2440 W	2460 W	

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA
